REVUE du FOLKLORE de l'AUBE

Gyratats d'antan à GYÉ en Champagne

Société des Amateurs d'Archéologie et de Folklore aubois

Août 1965

Bulletin N° 6 - trimestriel - 3 F

Partout, dans l'Aube, la S. A. A. F. A. répond "PRÉSENT"

Presque, et déjà, un an de travail.

Avec ce numéro six de la revue, nous fermons le cycle de nos quatre numéros annuels. C'est un peu une gageure que nous avons tenue, grâce à tous nos amis, adhérents et abonnés. Nous voudrions, au terme de cette année, les remercier de la confiance qu'ils nous ont témoignée et leur dire notre intention de persévérer.

Bientôt, devant notre assemblée générale, nous ferons le bilan de cette année d'action. Nous dirons l'appui apporté par près de trois cents adhérents ou abonnés, la compréhension et l'aide trouvées auprès de divers organismes comme le Service départemental de la Jeunesse et des Sports et la Caisse d'Epargne de Troyes. Nous remercierons aussi notre Président pour le don généreux qu'il a fait à notre association et qui a permis le rapide départ du premier numéro de notre revue selon la nouvelle formule.

Grâce à tous ceux qui nous ont apporté leur appui moral et pécuniaire, grâce au dévouement et à la compétence de notre collaborateur Gilbert Roy, avec l'aide de tous nos correspondants, la SAAFA, partout dans l'Aube, répond : « PRESENT ».

Présente, la SAAFA l'a été à Villeneuve-au-Chemin, Gyé-sur-Seine, Bar-sur-Seine, Chavanges, Saint-Lyé, pour une animation directe et efficace. Elle l'a été aussi en maints autres lieux comme Rumilly, Vaudes, Fouchères, Pargues, Clérey, Torcy, Dampierre, Chacenay, Molins, Pâlis, Champfleury, Saint-Phal, Chalette, Verrière, Saint-André, Epothémont, Montsuzain, Neuville, Villemorien, Villemoyenne, Montceaux, etc...

Puisse l'année qui vient, nous permettre d'élargir le cercle de nos amis et correspondants, pour le plus grand profit de ce folklore aubois qu'il est grand temps de recueillir si nous ne voulons le perdre tout à fait.

S.A.A.F.A.

Il n'est pas possible à notre revue de suivre l'actualité : ainsi l'éditorial de notre dernier numéro a-t-il été imprimé deux mois après avoir été rédigé.

Nous nous en voudrions cependant de passer sous silence les manifestations folkloriques de la dernière Foire de Champagne. Pour ne parler que des groupes aubois, nous dirons notre satisfaction de les voir se produire, accompagnés de musiciens : Jeune Champagne et La Fleuriotte, dans leurs co-productions, le Psou de Gyé-Champagne avec l'Ensemble traditionnel de Bar-sur-Seine. Nous avons pleinement goûté aussi la tendance qui se dessine, plus ou moins nettement il est vrai selon les groupes, de sacrifier légèrement le côté spectacle des productions, pour y introduire un peu de cet élément jeu qui caractérisait autrefois les danses traditionnelles.

Du bon travail pour notre folklore local.

Le travail de la vigne

Il y a encore un siècle, le vignoble champenois ne présentait pas comme de nos jours, de longues lignes parallèles courant sur des hectares. Chaque propriétaire disposait de parcelles souvent fort éloignées l'une de l'autre. Le morcellement obligeait les « gyratats » à de longues marches. Il était fréquent alors que les vignerons quittent leur maison, de nuit, pour être à pied d'œuvre au lever du soleil.

Ils partaient, le « hotteret » au dos, le « psou » appuyé sur le « vanneret » (dosseret de la hotte) et tenu de la main gauche, un « baril » de vin accroché au col de l'outil. Le « besaciot » (besace) jeté sur l'épaule gauche contenait les serpottes, le pain, le fromage, quelques pommes de terre, la « conotte » de sel et la « coupotte » de bois.

Les vignes étaient plantées en foule, c'est-à-dire sans ordre. Avec le « psou » (pioche), on creusait un trou. On décailloutait. Les petits cailloux servaient à « ferrer » les chemins. Les grosses pierres étaient utilisées pour élever les « murots » ou pour construire les « cadoles ». Puis, à la hotte, on montait de la bonne terre de la vallée et on repiquait les plants.

Le sarclage et l'échardonnage se pratiquaient à l'aide de « fousseux bidents » et de « fousseux tridents » ainsi qu'au « psou écranté ». Le premier « galage » (labour) en février-mars était fait avec le grand « psou » ; en mai, le second labour se faisait avec le « fousseux bident ». Enfin, après le 14 juillet, c'était le « retacheillage » avec les fousseux plats : « demi-lune » et « chapeau de gendarme ».

Pour que les vignes restent en hauteur, elles sont liées à des piquets, les « pachiots ».

Ceux-ci sont enfoncés dans le sol à la « paisseleuse », sorte de semelle de fer à ergot, tenue au pied par une lanière de cuir.

Chaque hiver, les femmes « dépaisselaient » et chaque printemps, hommes et femmes « paisselaient ».

Ce labeur considérable restait à la merci du temps. La grêle pouvait, — comme hélas de nos jours, — ruiner en quelque minutes le travail de l'année.

L'OUTILLAGE

Il était rudimentaire mais conçu pour les conditions locales de travail.

Psou : Cette sorte de pioche est l'outil principal ; forgé en fer de lance, la pointe en acier corroyé et rapporté, il se prête au labour profond, le galage.

Psou écranté : Identique au précédent, mais ayant une « dent » de part et d'autre du fer, il permet d'arracher les racines de chardon.
(En 1911, lors de la « grande colère », ce sont ces psous dont le col avait été redressé qui servirent aux vignerons aubois pour s'opposer aux dragons.)

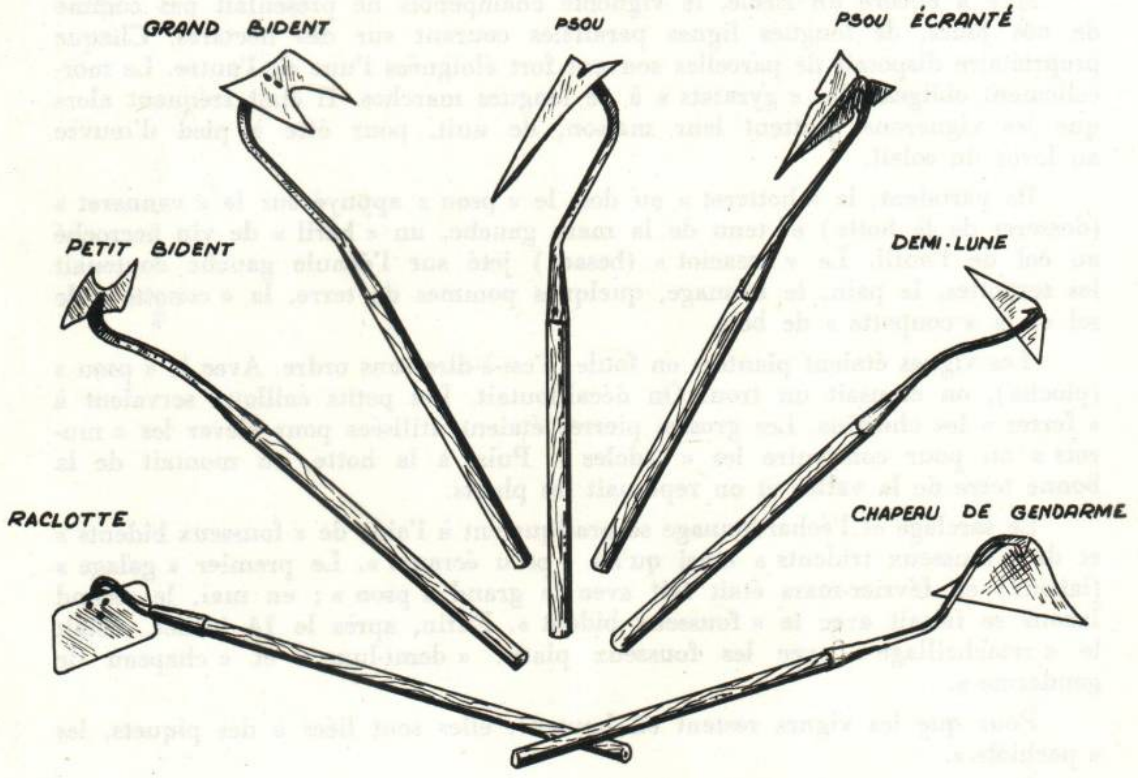
Fousseux bident : En fer forgé et à lame dévoyée, ils existent en deux tailles et servent au « grattage » de la vigne en deuxième labour.

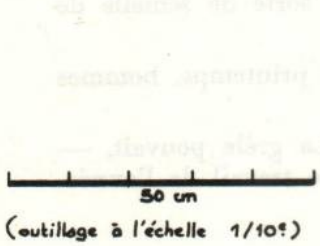
Fousseux trident : Relativement plus récent, il est destiné principalement à l'échardonnage.

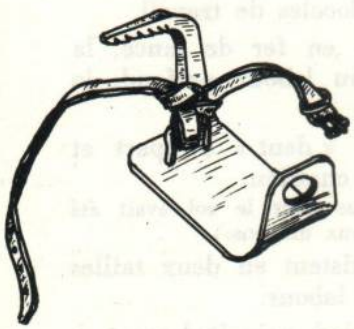
Fousseux plats demi-lune et chapeau de gendarme : Ils servent tous deux au binage et au « retacheillage » (3e labour).

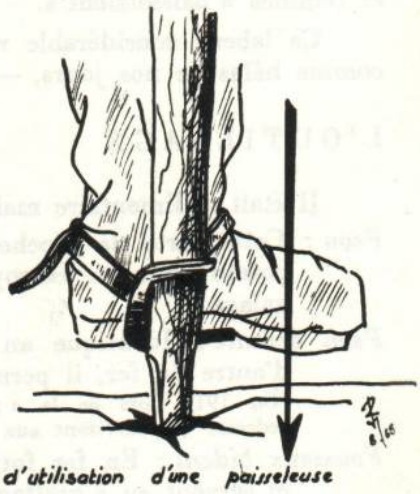
Paisseleuse : Semelle de fer à croc. Liée au pied par une courroie, elle servait à enfoncer les « pachiots ». Existe en taille homme et taille femme. (Elle a une certaine analogie avec la « grimpette » des électriciens.)

Ces outils étaient fabriqués par les forgerons locaux, entre autres par les Hérard, dont on retrouve fréquemment les marques.









Recherches effectuées par le « Psou de Gyé-Champagne », sous la direction de Claude Somny. Documents enregistrés auprès de M^lle^ Rabel et de M. Cinget.

Liage et taillage de la vigne

Lorsque la vigne était « paisselée », les femmes faisaient l' « aicollage ». Ce travail consiste à lier les sarments pour que la vigne s'élève.

Autrefois, on utilisait la paille de seigle : le « glus ». Pour qu'elle conserve ses propriétés, cette paille devait être battue au « flai » (fléau) ou bien frappée sur un tonneau pour être égrenée car il était nécessaire qu'elle ne soit pas brisée. Elle était ensuite peignée (de l'épi vers la coupe) sur un « peigne à glus », mise en petites bottes et rognée en brins de 50 cm environ sur un « peloton » (bille de bois). Avant de les utiliser, les « aicollottes » étaient mises à tremper dans l'eau. Les femmes les plaçaient ensuite dans leur tablier qu'elles avaient relevé en « poche » et fermé par deux épingles. La pratique de l' « aicollage au glus » demandait une grande dextérité à laquelle on entraînait très tôt les enfants.

On liait chaque plant de vigne sur trois pachiots pour faire l'aicollage « en éventail ». Si, pour gagner du temps, on n'utilisait qu'un pachiot par plant, on formait un « blorond » dont le cœur risquait de pourrir en année humide.

Pour que la vigne soit d'un bon rapport et que le raisin soit beau, il faut ensuite procéder à la taille et, selon le proverbe

« Taille tôt, taille tard,
Rien ne vaut taille de mars. »

On fait l' « étalage ». Cette opération consiste à couper les « talles » (branches gourmandes, ne portant pas de fruits, en les « équeuchant », c'est-à-dire, en les faisant « sauter au collet », avec le pouce.

Il faut aussi « rogner » soit casser les extrémités des talles, dans les « nœuds », au-dessus des « pachiots ».

Enfin on ira « épronner » en coupant les « réprons », ces petites branches qui repoussent à la naissance des feuilles et qui sucent la sève inutilement.

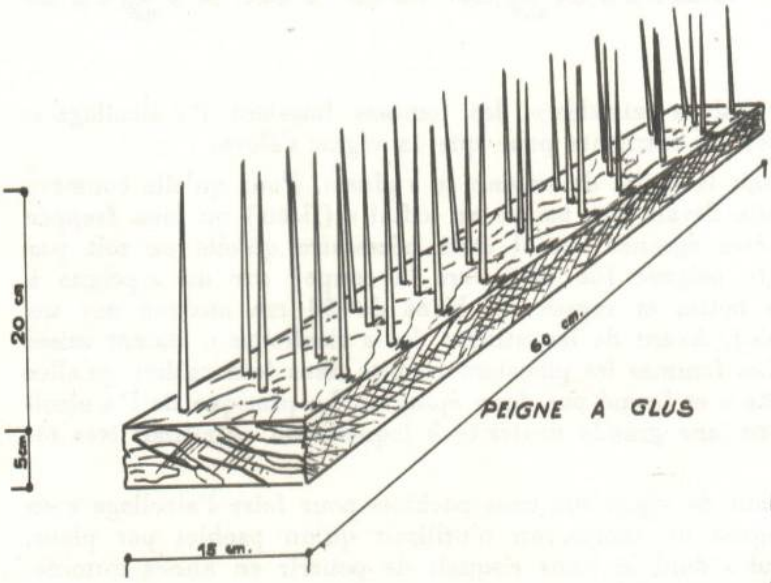
Après la vendange, on taille à nouveau les gourmands, c'est l' « éblondage ».

Pour faire ces travaux, le vigneron utilise aujourd'hui les cisailles et les sécateurs. Mais les premiers outils de ce genre, les « vendangettes », ne sont apparues dans nos régions que vers 1920. Avant, le travail se faisait à l'aide de « serpottes » droites ou courbes, provenant des taillandiers des Riceys.

En automne, on ramassait les talles et les sarments qui avaient été coupés, pour en faire des fagots. C'était le « sarmentage ». On liait ces petits fagots avec des branchettes de « mancienne » ou de « sanvin ». On récoltait également les « coques », ces vieux ceps de vigne, dont on faisait du bon feu aux veillées d'hiver.

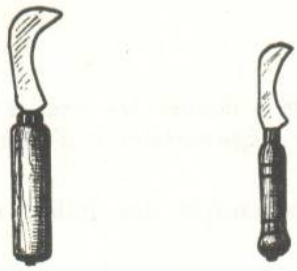
A cette époque, les traitements tels que le sulfatage ne se faisaient pas. Les vieux plants français résistaient naturellement aux maladies indigènes. Les anciens prétendent d'ailleurs que les maladies cryptogamiques actuelles ont été transmises par les plants « américains », ce qui semble vraisemblable.

Document recueilli auprès de M^lle^ Rebel et de M. Cinget, par le Psou de Gyé-Champagne, sous la direction de Claude Somny.

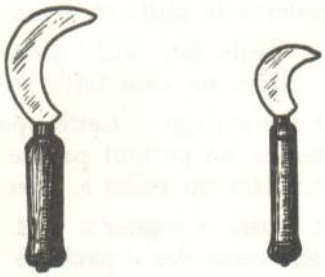


PEIGNE A GLUS

SECATEUR
(à partir de 1914 environ)



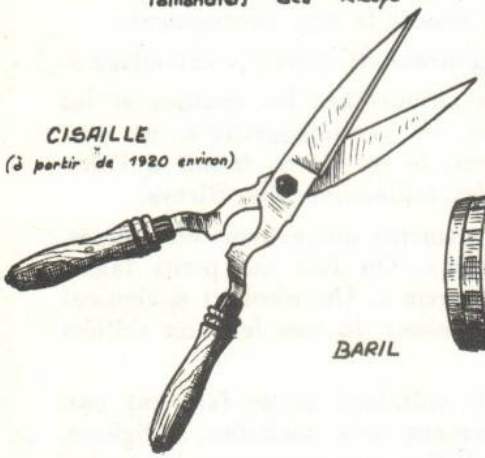
Taillandiers des Riceys



Taillandiers de Bar-sur-Seine

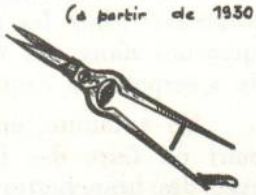
SERPOTTES

CISAILLE
(à partir de 1920 environ)



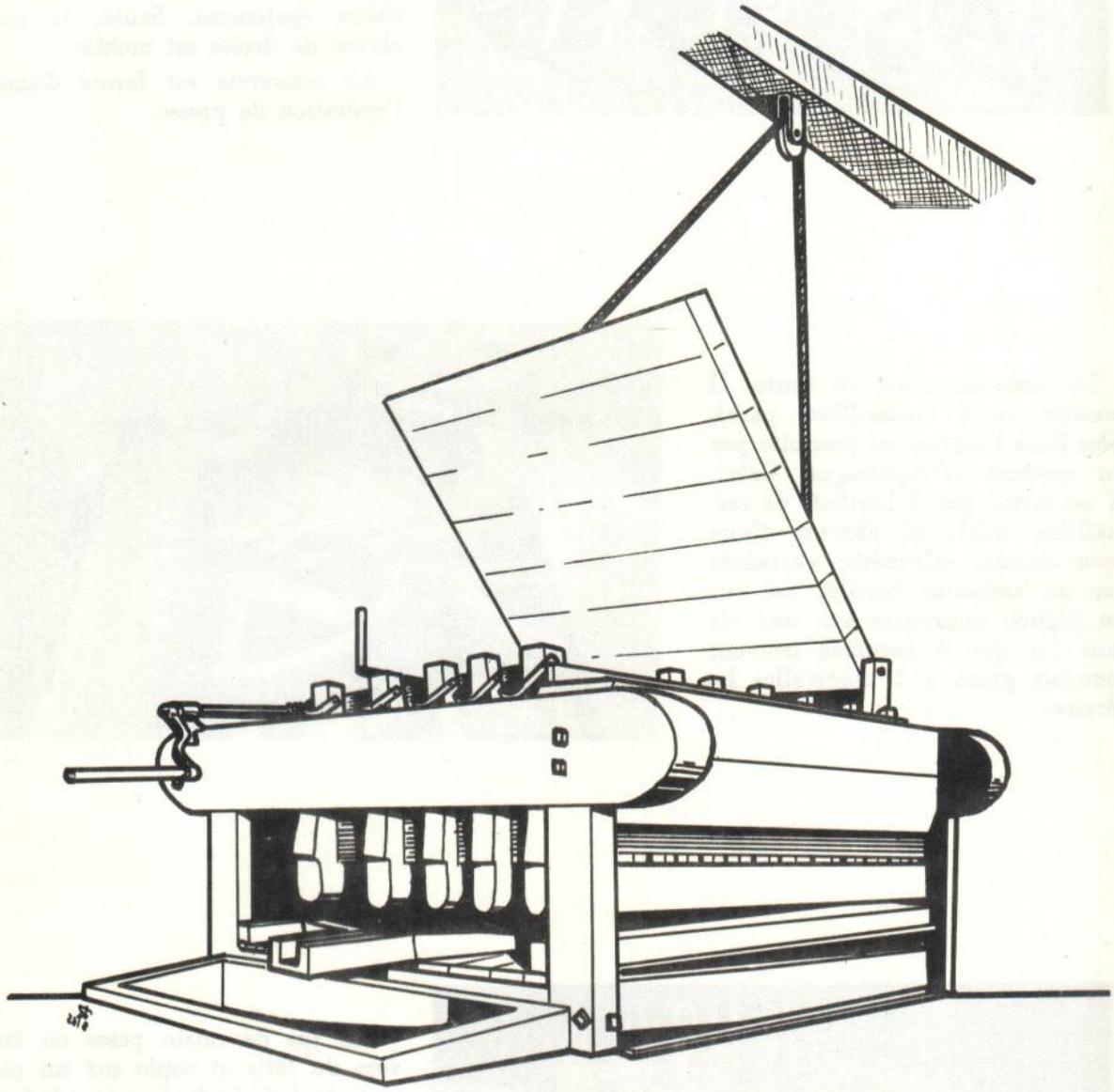
BARIL

VENDANGETTE en fer
(à partir de 1930 environ)



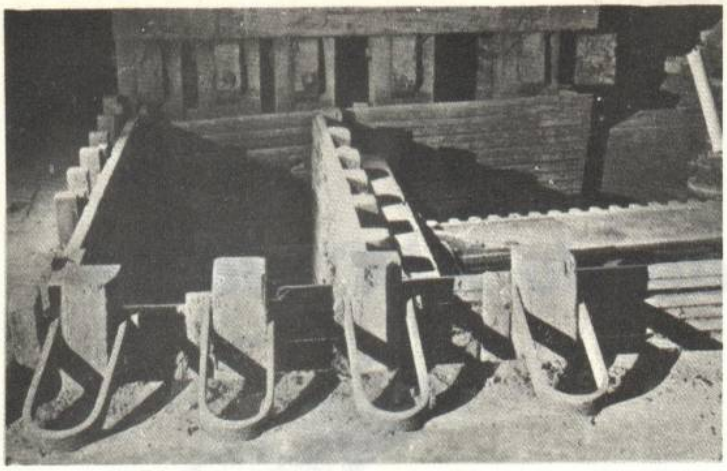
Contenance de 1/2 à 3 litres

Un pressoir du XIX^{e} siècle



Le pressoir a évolué avec la culture de la vigne. Au début du XIX^{e} siècle, l'engin le plus perfectionné était le pressoir dit « à abattage ». La progression a ensuite été très rapide pour arriver au pressoir hydraulique que l'on peut rencontrer aujourd'hui dans les coopératives vinicoles.

Gyé a la chance de posséder encore trois pressoirs anciens qui devront être conservés précieusement car ces types sont devenus très rares, leur disparition étant quelquefois due à l'ignorance mais trop souvent hélas, à la cupidité de quelques commerçants peu scrupuleux.

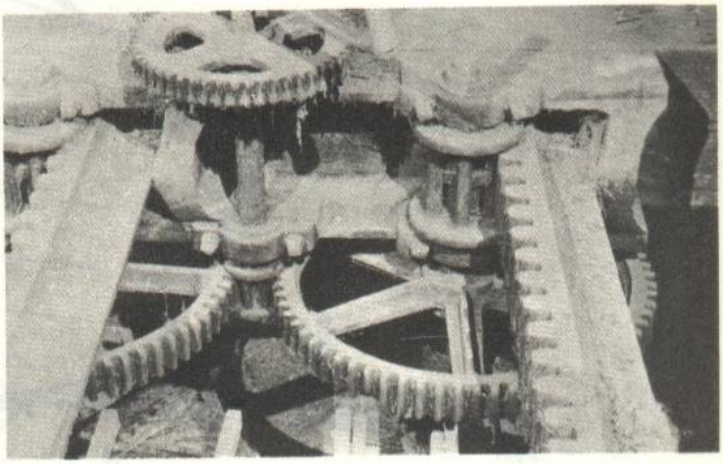


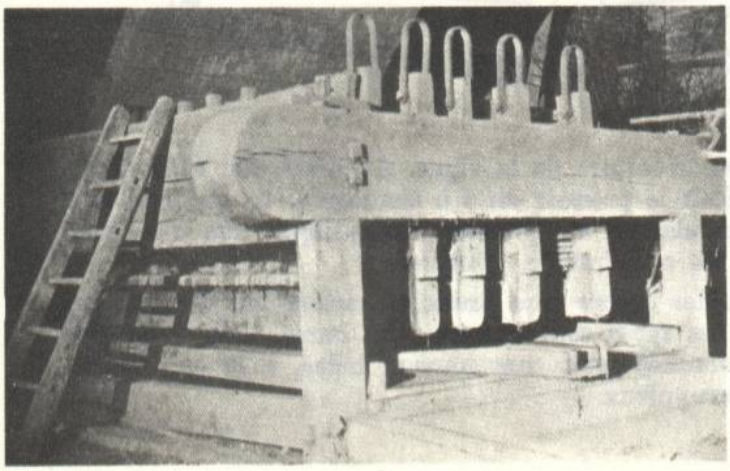
PRESSOIR DU XIXe SIECLE A ACTION HORIZONTALE

Entièrement construites en bois, les machoires horizontales écrasent le raisin par l'avance de la crémaillère (à droite sur la photo). Elles sont constituées d'un latis en chêne chevillé sur des madriers en chêne également. Seule, la machoire de droite est mobile.

Le couvercle est fermé durant l'opération de presse.

Le mécanisme est en fonte. Il consiste en 2 crémaillères parallèles dont l'avance est produite par un système d'engrenages. Celui-ci est formé par 2 barillets de crémaillère solidaires chacun d'une roue dentée, elle-même entraînée par un troisième barillet axé sur un pignon engrenant sur une vis sans fin que 4 hommes peuvent mouvoir grâce à 2 manivelles latérales.





Le jus de raisin passe au travers du latis et coule sur un plateau de bois incliné et terminé en « goulotte ». Delà, il se déverse dans une baignoire de pierre maçonnée creusée dans le sol, d'où on le pompe par siphonnage.

Enquête de Claude Somny et Gilbert Roy ; pressoir appartenant à Mlle Rabel ; photographies de Jean Délémontey.

La lessive

Autrefois la lessive était une opération importante. Les familles étaient nombreuses et il y avait également les domestiques que l'on nourrissait et blanchissait, surtout l'été. D'autre part la lessive ne se faisait que 2 à 3 fois l'an selon les familles, aussi demandait-on aux voisins s'ils n'avaient pas quelque linge urgent que l'on pourrait faire en même temps.

On la commençait un samedi.

Ce jour là, une personne suffisait à la tâche. Elle installait dehors ou dans une pièce réservée à cet usage un trépied de bois, la « bigorne » sur laquelle elle plaçait le cuvier en bois également et, près de là, la chaudière en fonte, sous laquelle elle préparait le foyer.

Dans le cuvier, on commençait par mettre des sarments pour isoler le fond et faciliter l'écoulement des eaux par la bonde du fond garnie d'une mèche de paille d'avoine. Ensuite on plaçait un drap de gros fil, le « boura », dans lequel on verse environ 7 à 8 « doubles » de cendre de bois (un double vaut 20 litres) et un peu de « cristaux » : on replie ensuite les cornes du drap en croix sur les cendres. Sur ce drap on place un « chapelet » constitué de rhizomes d'iris enfilés sur une ficelle et destinés à parfumer le linge.

Sous le cuvier on place le « seillon », petit baquet de bois destiné à récupérer le « léchu » (eau de lessive).

Pendant ce temps, on avait mis le linge à tremper dans la rivière. Par corbeilles, on le rapporte et on le place dans le cuvier. Au fond les draps, une vingtaine en moyenne, puis les torchons, ensuite les chemises, — une trentaine environ selon les familles, — enfin le linge fin : fichus, mouchoirs, camisoles, jupons, etc...

Les « bleus », les blouses, les blaudes, les tabliers, les couleurs en général sont disposés au-dessus ou dans un cuvier plus petit et lavés à part en raison de la fragilité des teintures de l'époque qui avaient une facheuse tendance à « décharger ».

L'eau refroidie qui s'écoule du cuvier est recueillie dans le seillon et reversée sur le cuvier. On recommence cette opération trois fois.

Dimanche, il n'était pas question de faire quelque travail que ce soit.

Lundi c'est le grand jour. On allume le feu sous la chaudière. On fait deux « jetées » ou « coulées » d'eau froide pour remouiller le cuvier (on se ressert de l'eau du samedi car elle contient déjà un peu de lessive). A la seconde coulée, on fait tiédir l'eau puis on en « jette » à nouveau deux fois. On fait réchauffer le léchu et on fait encore 2 coulées bien chaudes. Enfin, on laisse bouillir et l'on jette une fois ce léchu bouillant. On a donc en tout fait 7 jetées ; dans les cas exceptionnels où la lessive est vraiment trop importante, on fera 9 jetées soit 2 froides, 3 tièdes, 3 chaudes et une bouillante.

Ce travail qui commençait vers les 8 heures du matin n'était guère achevé avant quatre heures du soir, le temps étant compté en heures solaires.

Pour que la lessive soit bien faite, il fallait surtout utiliser une *bonne* cendre, ainsi la cendre de sapin ne valait rien, par contre celle de peuplier était assez forte et si l'on en mettait trop c'était « trop fort » et le linge risquait d'être brûlé.

Mardi c'était le jour de lavage. La veille, les laveuses sont venues marquer leur place à la rivière. Pour cela, elle placent à l'endroit qu'elles ont choisi, une grosse pierre et leur « truolot » (boîte à laver). Quelquefois, cette opération ne se fait pas sans querelle ni « crépage de chignon ».

Mais ce mardi à 4 heures du matin, elles sont 4 ou 5 dans la « salle des rapports » (le lavoir) à battre le linge au « taboulot » et à le brosser, puis les draps sont tordus et pliés sur le bord de la rivière ainsi que le reste du linge.

Un dicton pense que :

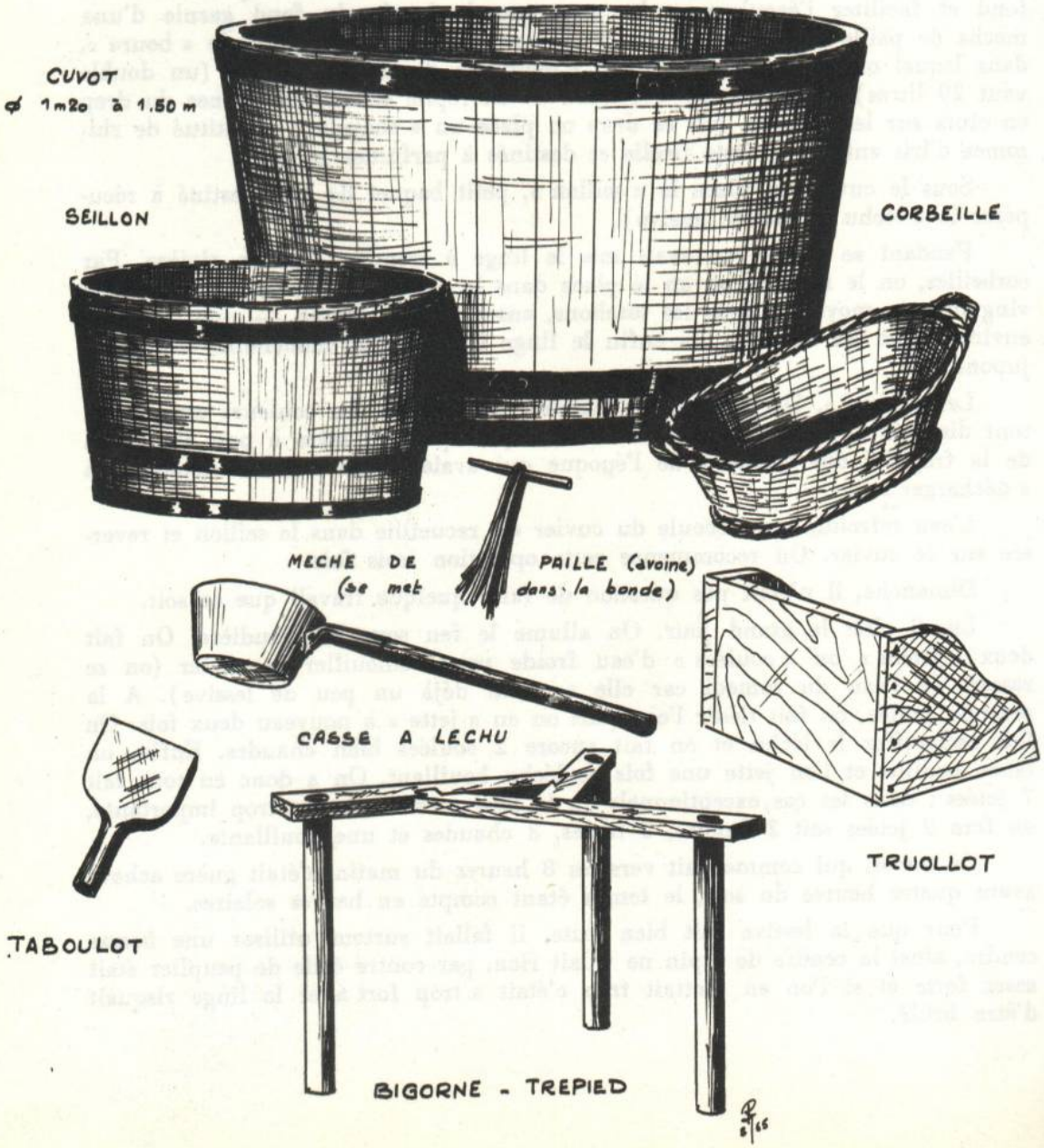
« Les bonnes laveuses de Courteron
battent le linge dans le savon. »

Pendant ce temps, les langues allaient bon train et le midi, car on nourrissait les laveuses qui étaient des professionnelles, on pouvait savoir toutes les nouvelles, — vraies ou fausses, — du pays et d'ailleurs.

Enfin, par corbeilles, on rentre le linge à la maison et on l'étend dans les « sinots » (greniers).

Il n'y a plus qu'à attendre qu'il sèche. La lessive est terminée.

Documents enregistrés par Claude Somny près de M^lle^ Rabel.



Costume féminin du pays gyratat

Comme en toute région, le costume féminin suivait plus volontiers les modes. Il était également plus riche et plus haut en couleurs que celui de l'homme.

Pour le travail, la femme portait :

— La chemise de toile de chanvre à encolure et manche droite dite trois-quarts.

— Le cotillon de grosse toile gris à rayures noires.

— Le tablier de chanvre soit à un cordon de ceinture soit à deux cordons, le deuxième se nouant aux jarrets.

— La capeline à 7 baguettes, en toile fine à rayures, couvrait la tête et la nuque.

Journellement, les femmes avaient une tenue légèrement différente.

Sur les jupons et par-dessus le cotillon, jupe froncée à l'arrière en piqué de couleur (dans les tons de gris, bleu, marron).

— Corselet à manches serrées, boutonné devant, taillé à petits côtés, encolure ras du cou, en piqué assorti à la jupe.

— Tablier blanc en toile venant à la hauteur des genoux.

— Coiffe ronde garni d'un rang de dentelle tuyautée, noué sous le cou mais le plus souvent épinglée sur la tête, les barbes restant voltigeantes.

— Béguinette, sorte de coiffe à arceaux remplaçant le bonnet rond.

Pour les grands jours :

— Coiffe ronde garnie d'entredeux et ornée de dentelles tuyautée, barbes longues également garnies d'entredeux.

— Robe de taffetas uni ou changeant, ou de cretonne imprimée avec corsage monté à 5 plis sur les épaules, manches droites, poignets à doubles boutonnages.

— Tablier blanc en lin fin.

Bien entendu, ces dames portaient les bas de fil blanc maintenus par des jarretelles, jupons de dentelle et pantalons brodés.

COSTUMES D'ENFANTS

Les fillettes portaient la même tenue que les adultes mais la jupe plus courte arrivait à mi-mollets ; elles portaient généralement les béguinettes. Quant aux garçonnets, ils avaient eux-aussi la tenue du papa mais le gilet était remplacé par la petite blaude et le grand chapeau cédait la place à un petit bonnet de coton à mèche, en tricot, genre « nid d'abeilles », fait au crochet ou aux aiguilles.

Costumes originaux, documents photographiques, recueillis par le Psou de Gyé-Champagne sous la direction de Claude Somny.

Costume masculin du pays gyratat

Les hommes portent une tenue essentiellement adaptée au travail de la vigne et du vin.

— Chemise de chanvre à plis, à petit col rond et poignets de lin. Dans les grandes cérémonies, elle est toute en lin avec poignets à doubles boutonnages, col droit et pointu se portant cassé.

— Pantalon droit à braguette, en forte toile grise ou bise, soutenue par une ceinture de cuir.

— Ceinture de flanelle quelquefois bleue ou noire mais de préférence rouge, se portant sur le pantalon.

— Gilet-veste de velours couleur « chêne » à 6 boutons (mais presque toujours porté ouvert) ; le dos et les manches à poignets sont en molesquine noire.

— Chapeau en feutre de laine noir à bord rond et plat assez large. Calotte ronde (genre « chapeau d'artiste » de 1900).

— Cravate de gros grain ou de velours, noire, quelquefois un simple cordonnet avec des mèches.

— Foulard roulé et noué sur le cou généralement constitué par un mouchoir de fil blanc.

— Blaude bleu-noir ou prune, mi-longue, à petit col droit et manche très ample. Se boutonnant en sous-patte du col à la ceinture et comportant deux fentes d'accès aux poches du pantalon.

— Tablier « devantiot » en grosse toile de chanvre descendant jusqu'aux genoux.

— Souliers montants, genre brodequins de cuir ou sabots de bois.

— Bottes de toile à doubles semelles bourrées de sable rouge et se liant sous les genoux.

La blaude ainsi que le devantiot étaient principalement utilisés pour le travail de cave.

Les bottes servaient aux vignes et protégeaient à la fois des morsures de vipères et des coups de « psou ».

Pour les grandes cérémonies, l'homme portait avec sa chemise de lin, un gilet de drap imprimé sans manches, dont le col formait deux pointes, ainsi qu'un habit de drap (marron, brun, bleu foncé ou noir). Il coiffait à cette occasion la « capsule », sorte de haut-de-forme bourgeois en peluche de couleur (beige, gris, brun).

Costumes originaux recueillis à Gyé par le Psou de Gyé-Champagne, sous la direction de Claude Somny.

Le chant du vigneron

Il existe plusieurs variantes de cette chanson dans le vignoble aubois. Il semblerait que la version que nous donnons ici soit une des plus anciennes, tant par la mélodie que par le langage.

1 Ah qué métier de galère
Que d'être vigneron
Toujours à galer la terre
En toutes les chasons
J'aurions d'l'argent comme des noubles
Tout comme des barons (*bis*)
On n'dirait pas c'ost un nouble
Mâ c'ost un veign'ron (*bis*)

2 Lou matin j'prenons nos houtes
Et peu nos outiots
Not' fousseux et not' serpotte
Et peu not' conotte
J'enfilons nos grandes andouilles
Et peu nos sabiots (*bis*)
Et peu j'allons boire la goutte
Chacun pou'six iards (*bis*)

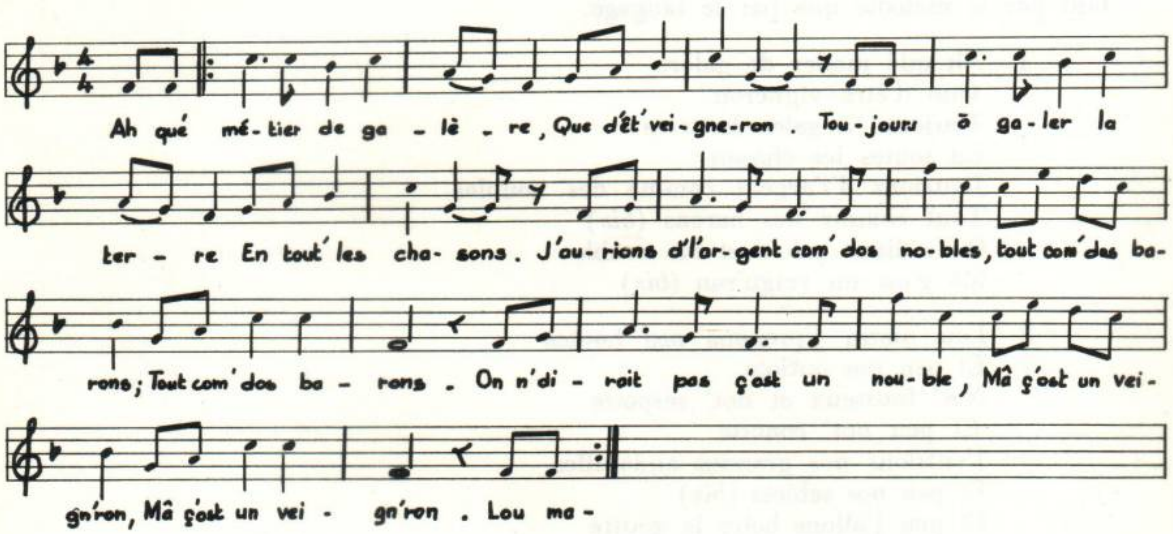
3 A midi chacun apoute
Une brachée de pachiots
J'fons dou feu entre deux moutes
Et peu j'ons bé chaud
J'entamons lou poulitique
Y a point d'avocat (*bis*)
Ni d'notaire qui nous explique
Mieux les lois d'l'Etat (*bis*)

4 Le soir en rentrant des veignes
Ma foi pas trop tard
J'apercevons dans la plaine
Un épais brouillard
C'ost les ch'minées d'nos cambuges
Qui sont enflammées (*bis*)
Nos cambugières qui s'amusent
A faire not' souper (*bis*)

5 Ah qué repas délectable
J'en lichons nos doigts
Des pommes de terre sur la table
D'la bonne soupe en pois
Du picton plein une grande cruche
Tout bé préparé (*bis*)
Des pachiots en guise de bûches
Pour nous réchauffer
Et peu j'vons nous coucher.

Glossaire :

chasons : saisons
fousseux ou psou : pioche de vigneron
serpotte : serpette pour tailler
conotte : corne de vache servant de salière
andouilles : désignait parfois le pantalon, parfois les longues bottes de toile
pachiot : pais de vigne
cambuge et cambugière : cuisine et cuisinière
pois : haricots
picton : vin de dernière presse. appelé également rebèche.



Enregistrement de Claude Somny auprès de M^mes^ Camus et Dupuis en 1965.

Le conte de l'âne

Si, de nos jours, aucun vigneron, aussi ignorant soit-il, ne songerait à omettre de tailler, il n'en fut pas toujours ainsi. Autrefois, il y a de cela bien longtemps, les hommes se contentaient de planter leur vigne et attendaient patiemment que, le soleil aidant, le raisin veuille bien apparaître et mûrir.

Or donc, en ces temps fort lointains, il advint qu'un très vieux vigneron, si vieux qu'il devait faire porter sa hotte par un âne, s'en fut à sa vigne.

Il marchait lentement sur le chemin pierreux d'Eray qui montait à la colline, tout là haut, près des Brûlés. Souventes fois, le vieil homme s'arrêtait, s'asseyait sur un murôt, reprenant son souffle. Le petit âne en profitait alors pour grignoter tantôt un charbon bien dodu, tantôt une touffe d'herbe tendre.

Enfin l'équipage arrive au bas de la vigne. Le vieux vigneron allait inspecter ses plants.

« Marvoir ! se dit-il, j'vons brâment ier noute Baptiste à un pachiot avant tout. »

Dame ! ces animaux sont si têtus et ils nous regardent parfois avec tant de malice, qu'il vaut mieux s'assurer d'eux avant qu'il ne leur prenne l'envie de s'en aller promener sans vous.

Rassuré, l'homme se mit en devoir d'examiner chaque pied de vigne, ramassant les talles qui rampaient sur les pierres, éteulant par ci, repaisselant par là, aicollant encore...

Pendant ce temps, deux longues oreilles brunes semblaient voltiger au dessus de la vigne, — comme les ailes d'une grosse libellule, — disparaissant dès que le vigneron regardait de ce côté, reparaissant aussitôt après.

Lentement, mais sûrement, l'ouvrage avance. Encore quelques pieds à voir et c'en sera fini pour aujourd'hui. Mais quel est donc ce bruit ? Cela fait comme un grignotement entrecoupé de profonds soupirs. Doucement le vieillard lève la tête et, que voit-il au-dessus des ceps ?... Baptiste qui, tranquillement, broute les vignes qui sont autour de lui ! « Ah ! misérable. » Le vieil homme se hâte, trébuchant sur les pierres, il saisit l'âne par les naseaux et le repousse de toutes ses forces sur le chemin. Hélas ! il est trop tard. Le mal est fait, bien fait. L'âne a coupé toutes les jeunes pousses. Il ne s'est pas attaqué au vieux bois. Il a mangé toutes les extrémités des talles, tous les beaux réprons de l'année. Il a fait ça l'animal, sur trois beaux pieds qui étaient près de lui.

Le pauvre vieux contemple le désastre. Adieux, beaux raisins ! ces trois plants sont condamnés ; ils vont mourir, c'est certain. Alors, conscient de son incapacité à réparer l'outrage, il redescend tristement vers le village. Le petit âne le suit, dodelinant de la tête. Peut-être songe-t-il que son ignorance lui apporte bien des déboires.

Le lendemain, au petit jour, l'homme était à sa vigne. Oh ! les trois plants n'étaient pas beaux à voir mais ils vivaient encore. Le surlendemain puis les jours suivants, il y revint encore. Les trois pieds vivaient toujours.

Vint le jour de la vendange. L'âne, bâté de deux grosses hottes et l'homme arrivent au bas de la vigne. De suite le vigneron se dirige vers ces malheureux plants que Baptiste a grignoté. Quelle n'est pas sa surprise ! Non seulement ils sont toujours bien verts mais la feuille paraît plus large et les raisins sont, au moins deux fois plus gros que ceux du voisinage. Le bon vieux n'en croit pas ses yeux. Par ma foi, pour un peu, il embrasserait son Baptiste. Ainsi, en coupant les talles, le fruit semble grossir davantage ? Eh bien, on verrait ça l'an prochain.

Et l'année suivante, les gens du villages virent avec effroi le vieux vigneron, armé d'une serpotte, qui taillait et rognait à la brassée toutes les jeunes pousses de sa vigne. L'ânon suivait son maître dans sa besogne. Et le bon vieux, que tout chacun croyait devenu fou, lui tendait les plus beaux reprons : « Tiens Baptiste, disait-il, dâgne donc ç'tui-là, t'l'ô bé gaigné, t'l'ô bé gaigné. »

Mais cette année là, aux vendanges, ce fut au tour des villageois d'écarquiller des yeux tout ronds. Les deux hottes de Baptiste ne suffisaient pas et il fallut aider le vieux vigneron à couper son raisin tant les grappes étaient grosses et belles, et sucrées à souhait.

Et depuis ce jour là, il y a de cela très longtemps, grâce à un petit âne gourmand, les vignerons ont appris à tailler la vigne pour avoir belles vendanges et bon vin.

Histoire contée par M. Cinget de Gyé, qui la tenait lui-même de son père. Recueillie par Gilbert Roy.

Historique de la Seigneurie de Gyé

Grâce aux études de l'abbé Chauvet « Les seigneurs de Gyé », « Précis historique de la seigneurie de Gyé », « Mémoires de la Société Académique de l'Aube 1878 », qui se référait lui-même à Dom Plancher, Gallia Christiana, P. Anselme, Dom Lobineau, Anquetil, Moreri, etc... Grâce également à l' « Histoire de Bar-sur-Seine » de Lucien Coutant, à l' « Armorial historique de l'Aube » de Le Clert et à l' « Armorial général » de Rietstap, il est aisé de résumer l'histoire des seigneurs de Gyé.

Le premier qui est signalé est Clarembaud III, baron de Chappes, vers 1203. Par filiation, nous arrivons à Dreux de Chappes vers 1269. En 1279, Béatrix de Coulans est donnée comme Première Dame de Gyé ; elle est fille de Hugues, duc de Bourgogne. La maison de Bourgogne conservera cette seigneurie jusqu'à Marguerite de Bourgogne qui l'apporte dans sa dot à son époux, le roi de France Louis X. A la mort — violente — de Marguerite, en 1310, la seigneurie revient à sa fille Jeanne et passe ainsi à la maison de Navarre. Blanche de Navarre puis Jeanne la Jeune se succèdent comme Dames de Gyé jusqu'en 1403. Cette passation à la Maison de Navarre, si elle ne fut que d'un siècle, marqua profondément la tradition ; c'est de cette époque que les habitants de l'ancien Gaiacum, Giacum ou Gyeum, qui se disent Gyratats, reçurent de leurs voisins, le surnom de Navarrats.

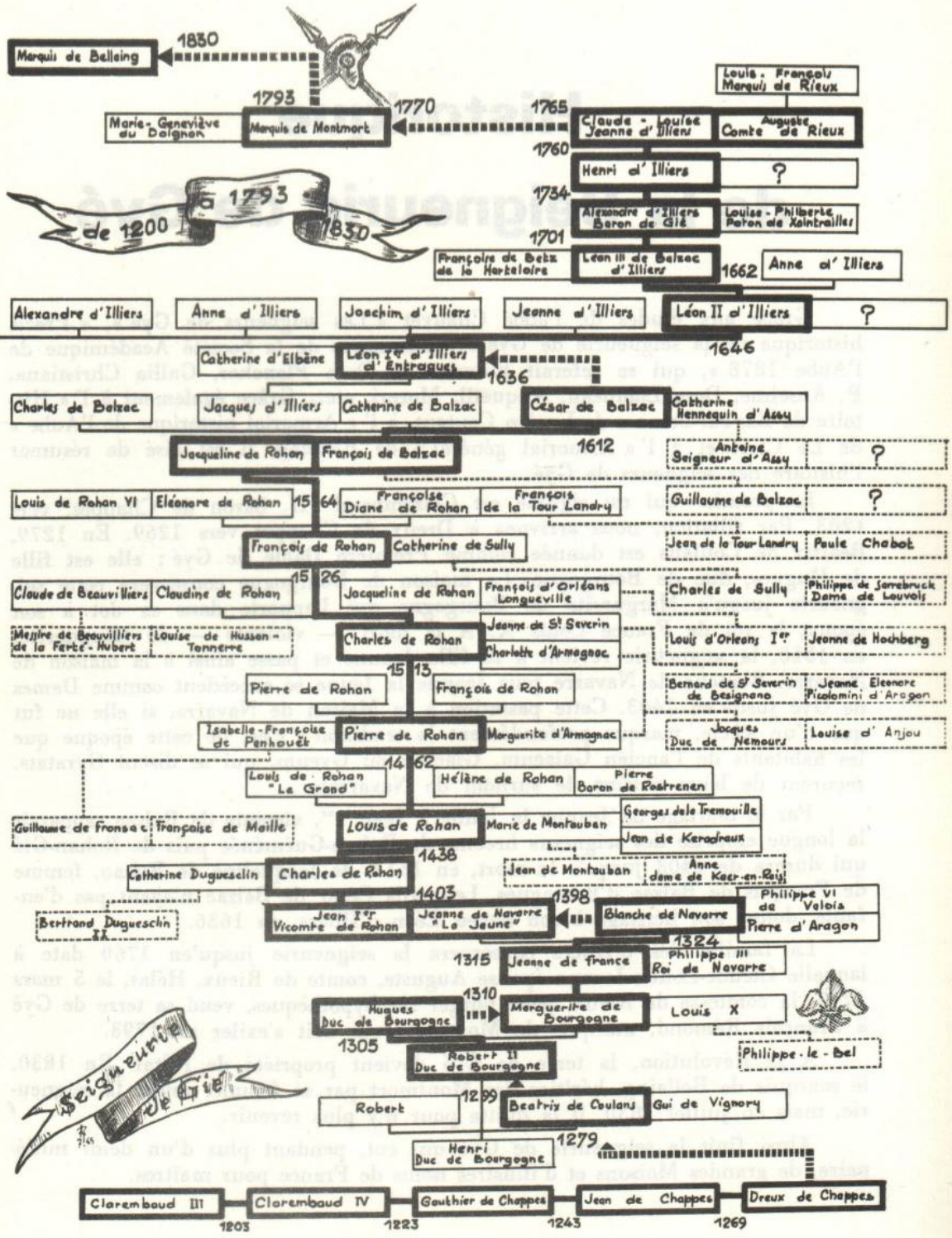
Par le mariage de Jeanne la Jeune à Jean 1er, vicomte de Rohan, apparaît la longue emprise des seigneurs bretons de Rohan-Guéménée puis de Rohan-Gié qui durera de 1403 jusqu'à la mort, en 1612, de Jacqueline de Rohan, femme de François de Balzac d'Entragues. Leur fils Cézar de Balzac n'ayant pas d'enfants, donne son héritage à son neveu Léon d'Illiers, en 1636.

La famille des d'Illiers conservera la seigneurie jusqu'en 1760 date à laquelle Claude-Louise-Jeanne épouse Auguste, comte de Rieux. Hélas, le 5 mars 1770, la comtesse de Rieux, pour purger ses hypothèques, vend sa terre de Gyé à François Rémond, marquis de Montmort qui doit s'exiler en 1793.

A la Révolution, la terre de Gyé devient propriété de l'Etat. En 1830, le marquis de Bellaing, héritier des Montmort par sa femme, reprit la seigneurie, mais en juillet 1830, il la quitta pour n'y plus revenir.

Ainsi finit la seigneurie de Gyé qui eut, pendant plus d'un demi millénaire, de grandes Maisons et d'illustres noms de France pour maîtres.

Etude réalisée avec le concours de M^{lles} Jeanne Van den Berg, Rabel, Camus et M. Claude Somny, en collaboration avec M. Cinget, maire de Gyé, qui a aimablement mis à disposition les archives communales.


1830
Marquis de Belleing
1793
Marie-Geneviève du Dolgnon
Marquis de Montmort
1770
1765
Claude-Louise Jeanne d'Illiers
Louis-François Marquis de Rieux
Auguste Comte de Rieux
1760
Henri d'Illiers
?
1734
Alexandre d'Illiers Baron de Glé
Louise-Philberte Peton de Xaintrailles
1701
Françoise de Betz de la Hertaloire
Léon III de Balzac d'Illiers
1662
Anne d'Illiers
de 1200 à 1793 1830
Alexandre d'Illiers
Anne d'Illiers
Joachim d'Illiers
Jeanne d'Illiers
Léon II d'Illiers
?
1646
Catherine d'Elbène
Léon Ier d'Illiers d'Entraigues
1636
Charles de Balzac
Jacques d'Illiers
Catherine de Balzac
César de Balzac
Catherine Hennequin d'Assy
1612
Jacqueline de Rohan
François de Balzac
Antoine Seigneur d'Assy
?
Louis de Rohan VI
Eléonore de Rohan
15 64
Françoise Diane de Rohan
François de la Tour Landry
Guillaume de Balzac
?
François de Rohan
Catherine de Sully
Jean de la Tour-Landry
Paule Chabot
15 26
Claude de Beauvilliers
Claudine de Rohan
Jacqueline de Rohan
François d'Orléans Longueville
Charles de Sully
Philippe de Sarrebruck Dame de Louvois
Charles de Rohan
Jeanne de St Severin
Charlotte d'Armagnac
Louis d'Orléans Ier
Jeanne de Hochberg
Bernard de St Severin de Besignano
Jeanne Eleonore Piccolomini d'Aragon
15 13
Pierre de Rohan
François de Rohan
Pierre de Rohan
Marguerite d'Armagnac
Jacques Duc de Nemours
Louise d'Anjou
14 62
Louis de Rohan "Le Grand"
Hélène de Rohan
Pierre Baron de Rostrenen
Louis de Rohan
Marie de Montauban
Georges de la Tremouille
Jean de Keradraux
1438
Charles de Rohan
Jean de Montauban
Anne dame de Kaer-en-Roi
1403
1398
Jean Ier Vicomte de Rohan
Jeanne de Navarre "La Jeune"
Blanche de Navarre
Philippe VI de Valois
Pierre d'Aragon
1324
1315
Jeanne de France
Philippe III Roi de Navarre
1310
Hugues Duc de Bourgogne
Marguerite de Bourgogne
Louis X
1305
Robert II Duc de Bourgogne
Philippe-le-Bel
1299
Robert
Beatrix de Coulans
Gui de Vigneny
1279
Henri Duc de Bourgogne
Clarembaud III
1203
Clarembaud IV
1223
Gauthier de Chappes
1243
Jean de Chappes
1269
Dreux de Chappes

Armorial de Gyé

Clarembaud ou Clérembaud III et IV : écu de vair.

Gauthier de Chappes : d'azur au rais d'escarboucle d'or.

Jean de Chappes : d'azur à la croix ancrée d'or.

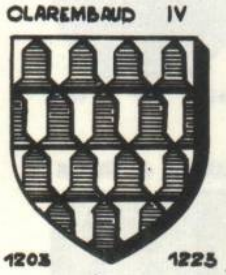
Dreux de Chappes : d'azur à la croix encerclée d'or.

Robert II de Bourgogne : bandé d'or et d'azur de six pièces à la bordure de gueule.

Blanche de Navarre : de gueule à la chaîne d'or en orle, en croix et en sautoir.

Rolin : d'azur à trois clés d'or placées en pal, pour cimier un ange d'argent habillé et ailé d'or ; Adage : Patelinage de Raolin ; Tenants : deux sauvages d'or ; Devise : 1° Deum time ; 2° Tibi soli ou A toy seul.

Charles I de Rohan : de gueules à neuf mâcles d'or accolées et aboutées.



Pierre de Rohan alias Maréchal de Gié : Selon les auteurs, deux armes lui sont accordées :

— Ecu écartelé aux 1 et 4, semés de lys d'or sur champ d'azur, aux 2 et 3 de Navarre, sur le tout de Milan, d'or au lion d'azur.

— De gueules à 9 mâcles d'or brisé d'un lambel de 4 pièces.

Charles de Rohan : de gueule à 9 mâcles d'or.

François de Rohan : Ecu écartelé aux 1 et 4 de Rohan, aux 2 et 3 de France et de Navarre. Sur le tout de Milan ; pour cimier un casque garni de ses lambrequins surmonté d'une tête de licorne ; pour supports deux lions.

Léon I d'Illiers : d'or à six annelets de gueule placés 3, 2, 1 ?

François de Balzac : d'azur à trois flanchis d'argent au chef d'or à trois flanchis du champ.

Bernard Millet : de gueules à 5 losanges d'argent placés 2, 2, 1.

Rémon ou Reymond de Montmort : de gueule à trois roses d'argent.

de Rieux : fascé d'argent et de gueule de 7 pièces.

Questionnaire

La vigne et le vin

1° Quels sont les anciens outils de labour ?

2° Outillage de taille et de vendange ?

3° Formes, dimensions des hottes ?

4° Nom local de chaque instrument ?

5° Epoque et appellation des différents travaux ?

6° Plants de vigne utilisés aux différentes époques ?

7° Chants et danses de vignerons ?

8° Coutumes de la saint Vincent ?

9° Croyances, dictons sur la vigne et le vin.

10° Différents vins fabriqués à l'échelon local.

11° Contes et légendes sur le vin.

12° Costumes hommes et femmes destinés aux travaux viticoles.

Dans la mesure des possibilités, il serait souhaitable que les descriptions d'outillage soient accompagnées de croquis ou de photographies. Si par ailleurs, il se trouve un pressoir dans votre village, ne manquez pas de nous le signaler, même s'il est en très mauvais état de conservation.

N'oubliez pas d'indiquer :

— Localité ;
— Non, prénom, âge et profession (actuelle ou passée) de la personne qui a répondu au questionnaire.
— Nom, prénom et adresse de celle qui a recueilli et transmis les réponses.

MERCI.

Courrier

PRUGNY

Madame Caillat-Prot a bien voulu nous envoyer la brochure qu'elle a consacrée à Prugny, le village où elle a exercé pendant neuf années avant que son école ne soit fermée.

En une quinzaine de pages tirées au limographe, elle a su condenser les faits marquants de l'histoire de la commune, utilisant pour cela les archives, aussi bien qu'empruntant à la tradition orale.

Les anciens élèves de Madame Caillat auront à cœur de conserver ce petit livret, gage de l'affection que leur institutrice porte au village de Prugny et preuve de la peine qu'elle éprouve à le quitter.

ASSEMBLEE GENERALE DE LA S A A F A

Elle aura lieu à Troyes le 28 octobre prochain à 16 heures, salle des conférences Ancien Evêché. Y sont cordialement invités tous nos adhérents et abonnés.

Ordre du jour :

— Bilan de l'année 1965
— Cotisations pour 1966
— Exposé de notre conseiller technique Gilbert Roy.

QUE SAVONS-NOUS DU TOCAT ?

On a beaucoup écrit sur cette coiffe de Champagne.

Notre collaborateur Gilbert Roy, à qui la Direction des Musées de France vient de confier la rénovation d'un authentique tocat déposé au musée de Vauluisant à Troyes, nous donnera la primeur de ses observations et de ses réflexions dans un tout prochain numéro de cette revue.

ATTENTION ! Ce numéro sera réservé aux adhérents et abonnés.

DANSE MA CHAMPAGNE

La S A A F A, en collaboration avec le groupe folklorique Psou de Gyé-Champagne et l'Ensemble traditionnel du Barséquanais, a enregistré une série de six disques de danses champenoises (Editions de la C E L à Cannes).

Deux de ces disques sont destinés aux collectionneurs et amateurs de folklore :

Réf. SAAFA 1 n° 639	La soyotte d'Aube	638
	Accrebales de Vendeuvre	638
	Les claquettes de Vendeuvre	635
	Les Olivettes	635
Réf. SAAFA 2 n° 640	La gigue de Villeneuve-au-Chemin	636
	La danse des Anguilles	636
	La polka de l'Ardusson	637
	La marche de Saint-Aubin	637

Le disque : 10 francs.

Quatre autres disques sont spécialement destinés aux éducateurs. Ils comportent chacun deux airs avec une face exécution, une face apprentissage, et sont accompagnés d'un livret explicatif.

Chaque disque (635, 636, 637, 638) : 11 francs.

Adressez vos commandes à la SAAFA 10 - Rumilly-lés-Vaudes - C.C.P. 16 832-44 Paris.

Tous droits réservés

Imprimerie « La Renaissance »
17, rue Chalmel, Troyes - Tél. : (25) 43.41.31

Le gérant : J. DAUNAY

Dépôt légal : 3e trim. 1965 - N° 1 267

Les temps sont durs. La vie d'une revue comme la nôtre est difficile.

Renouvelez vite votre adhésion.

Souscrivez, faites souscrire un abonnement pour les numéros 7, 8, 9 et 10.

Nous garantissons les anciens tarifs à tous les adhérents et abonnés de 1965, qui nous enverront leur chèque AVANT LE 1er NOVEMBRE 1965.

Adhésion (compris le service de la revue) ..... 10 F

Abonnement pour 4 numéros ..... 5 F

—— C.C.P. S A A F A 16 832-44 Paris ——